



*Mimosa*

RIVIERA CUISINE



## ŒUFS MIMOSA

Traditionnel - V*	6
Anchois de Collioure	10
Poutargue	12
Œufs de saumon, raifort	12

## HORS-D'ŒUVRE

À partager

Cœur de romaine, anchois, citron, croûtons	18
Salade de pousses d'épinards, agrumes, sésame - V*	15
Salade de fenouil, poutargue, stracciatella	19
Mortadelle finement tranchée, pain à la tomate	17
Tomates des jardins de Provence, huile d'olive, sauce tonnato	22
Tarama aux oursins, radis croquants	18
Sépiole marinée, agrumes, coriandre, huile d'olive	32
Véritable salade niçoise	26
Pissaladière comme à Nice, oignons, anchois, olives, origan	26
Terrine de foie gras de canard des Landes grillé, condiment	36
Thon rouge mariné, citron confit, huile d'olive, coriandre	42

## PLATS SOUS LE GRILL

À partager

Gnocchi de semoule au parmesan, champignons à la provençale à l'ail des ours - V*	30
Tagliolini gratinées, chair de crabe de Méditerranée, jus coraillé acidulé	32
Aïoli de légumes des jardins, poulpe de roche au four	34
Langoustines sous le grill au fenouil sauvage, sauce vierge anisée	72
Steak de thon rouge, poivre sauvage, riquette	52
Daurade royale au four, tomates, artichauts, riquette, huile d'olive	38
Boulette de viande à la tomate cuite au four, cœur de burrata, basilic	28
Côtes d'agneau persillées, pomme mousseline, jus de cuisson	32
Côte de veau cuisinées au sautoir, cèpes, jus	52
Filet de bœuf juste snacké, jus d'une daube provençale, carottes, olives	48

## GARNITURES V\*

Epinards	8
Pommes mousseline	8
Mesclun	6
Cèpes	15



## FROMAGE V\*

Fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive, thym, romarin	18
---	----

## DESSERTS

À partager

Beignets chou chou, caramel	12
Glace vanille, cacahuètes caramélisées	12
Gâteau de crêpes comme un tiramisu	16
Assiette de fruits rafraîchis comme une fruitité en aigre doux	18
Framboises au Rosé de Provence, fromage blanc givré	22

V\* - Plats végétariens

Le menu avec les allergènes par plat est disponible sur demande.  
TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris